

GASTRO BOTANIC & CO

CASA PADRÓ

MENÚ CAP DE SETMANA

MENÚ A TAULA COMPLETA

Els nostres aperitius

Primers (a escollir)

🌾 **Carxofa, ou a baixa temperatura, papada i parmentier**
(carxofa confitada, parmentier de patata, ou a baixa temperatura i vel de papada)

🌾 **Steak tartar**
(vaca vella madurada més de 30 dies amb encurtits)
SUPLEMENT DE 5€

🌾 **Tartar de salmó amb alvocat**
(amb salmó natural i salmó fumat)

Trinxat amb salsa de pernil
(milfulls de trinxat de la Cerdanya)
🌾 OPCIÓ SENSE GLUTEN

Segons (a escollir)

Bacallà amb mongetes del ganxet
(llom de bacallà fregit amb tripa de bacallà i mongetes)

Caneló de vedella angus
(Amb beixamel de vermouth i crema de ceps)

🌾 **Ratjada amb crema d'all**
(ratjada cuita a baixa temperatura amb crema d'all i alls tendres)

🌾 **Xai amb coliflor**
(lingot de xai amb puré de coliflor i coliflor a la brasa de pedra volcànica)
SUPLEMENT DE 3€

Postres (a escollir)

🌾 **Namelaka de xocolata**
(cremós, cruixent i escuma de xocolata)

🌾 **Milfulls de pera**
(pera caramel·litzada i compota de pera)

🌾 **Pinya colada**
(pinya marinada amb Vermut Myrrha Rojo, gelat de coco i gel de llima)

Pastís de formatge
(daus i espuma de pastís de formatge de cabra i gelat de cirera amarena)

Inclou: Vi, aigua i pa.

30€ (IVA inclòs)

🌾 SENSE GLUTEN

GASTRO BOTANIC & CO

CASA PADRÓ


MENÚ DE FIN DE SEMANA

MENÚ A MESA COMPLETA

Nuestros aperitivos

Primeros (a elegir)

 **Alcachofa, huevo a baja temperatura, papada y parmentier**
(alcachofa confitada, parmentier de patata, huevo a baja temperatura y velo de papada)

 **Steak tartar**
(vaca vieja madurada más de 30 días con encurtidos)
SUPLEMENTO DE 5€


 **Tartar de salmón con aguacate**
(con salmón natural y salmón ahumado)


Trinxat con salsa de jamón
(milhojas de trinxat de la Cerdanya)
 OPCIÓN SIN GLUTEN

Segundos (a elegir)


Bacalao con mongetes del ganxet
(lomo de bacalao frito con tripa de bacalao y judías blancas)

Canelón de ternera angus
(Con bechamel de vermouth y crema de setas)


 **Raya con crema de ajos**
(raya cocida a baja temperatura con crema de ajos y ajos tiernos)

 **Cordero con coliflor**
(lingote de cordero con puré de coliflor y coliflor a la brasa de piedra volcánica)
SUPLEMENTO DE 3€

Postres (a elegir)

 **Namelaka de chocolate**
(cremoso, crujiente y espuma de chocolate)

 **Milhojas de pera**
(pera caramelizada y compota de pera)

 **Piña colada**
(piña marinada con Vermut Myrrha Rojo, helado de coco y gel de lima)

Pastel de queso
(dados y espuma de pastel de queso de cabra y helado de cereza amarena).

Incluye: Vino, agua y pan.

30€ (IVA incluido)

 SIN GLUTEN